

Gli ottimi motivi per scegliere la nostra Filiera Bio

Excellent reasons for choosing our Bio Line

- Prodotti privi di glutine, lattosio e proteine del latte.
- Tutti i salumi biologici sono prodotti e certificati secondo le più severe norme CE.
- Strutture di proprietà Fumagalli: dalla terra alla tavola.
- Ogni animale vive e si nutre in spazi più ampi.
- Elevati livelli di qualità dei propri prodotti.
- From the land to the table: facilities owned by Fumagalli.
- All animals are kept and fed in larger spaces.
- All products are of the highest quality.
- Products free of gluten, lactose and milk proteins.
- All organic cured meats are produced and certified in accordance with the strictest EEC regulations.



*Authentic goodness
produced in Italy*

Organic Bio

*Un' autentica bontà
di produzione italiana*



immaginate

Fumagalli Industria Alimentari S.p.A., Via Briantea 18, 22038 Tavernerio (CO)

www.fumagallisalumi.it

Seguici su:
Follow us:



L'etichetta etica
www.fumagallisalumi.it



La nostra qualità,
prodotto per
prodotto

Tutta la bontà dei salumi Bio Fumagalli
è offerta in praticissime buste realizzate
in carta, con il minor utilizzo di plastica,
per il rispetto ambientale.

Our quality,
product by product

All the goodness of Fumagalli's Bio cured meats
is presented in highly practical paper packaging,
with minimum use of plastic to respect
the environment.



Salame al finocchio



Prosciutto Crudo



Mortadella



Pancetta



Prosciutto Cotto



Antipasto Misto



Bresaola



Coppa



Salame Milano




Prosciutto di Parma DOP



Fesa di Tacchino



Salame Milano

 **CARNE: ORIGINE ITALIA**
Meat: origin ITALY

 **SENZA GLUTINE
E SENZA LATTOSIO**
Gluten and lactose free

 **PACK ECO-FRIENDLY**